CE

salva

INSTRUCTIONS D'INSTALACION ET FONCTIONEMENT

FOUR SIROCCO

GAS

ELECTRONIQUE

( ) KS-90 / 2000
( ) KS-94-A / 2000
( ) KS-95 / 2000

REVISION: SIR-GAS (fra) 010403

DONNÉES DU FABRICANT

SALVA INDUSTRIAL, S.A.

✉ Ctra. Nacional I Km. 471

20.100 Lezo (Gipuzkoa)

España

☎: +34 943 449 300

Fax: +34 943 449 329

E-mail: salva @ salva.es

URL: www.salva.es

AENOR ER Empresa Registrada ER-351/1/96 ISO - 9001

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES (électriques et capacité)

Type	Modèle	V	A	Hz	Phases	kW	Surface m^2	Volume dm^3	Capacité
SP-11-G	90	230/400	5,5/3	50	3N~	2	14,4	1.548	18 100x80
SRB-12-G	93	230/400	2,6/1,5	50/60	3N~	1	7,68	811	16 92x66
SM-11-G	90	230/400	5,5/3	50	3N~	2	3,84	406	16 75x45

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES (puissances et consommations)

Type	Modèle	Puis. brûlée (*) KW	G-20 Nm3/h	G-25 Nm3/h	G-30 Kg/h	G-31 Kg/h
SP-11-G	90	118	12,3	14,5	9,3	9,2
SRB-12-G	93	62	6,6	7,6	4,9	4,8
SM-11-G	90	53	5,6	6,5	4,2	4,1

(*) Puissance brûlée: consommation calorifique nominale, relative à la puissance calorifique inférieure.

SOMMAIRE

0. AVERTISSEMENTS 0-1

1. INSTRUCTIONS PREALABLES AU MONTAGE 1-1

1.1 STOCKAGE ET TRANSPORT 1-1

1.2 CONDITIONS D'UTILISATION PREVUES 1-1

1.3 ACCÈS AU LOCAL 1-2

1.4 EMPLACEMENT DU FOUR 1-3

1.5 BRANCHEMENT ELECTRIQUE 1-3

1.6 INSTALLATION DU GAZ 1-4

1.7 CHEMINÉE 1-5

1.7.1 Cheminée de sortie des fumées de combustion. 1-6

1.7.2 Cheminée de sortie des buées de cuisson. 1-6

1.8 INSTALLATION DE L'EAU 1-6

1.9 ECOULEMENT 1-7

2. PLAN GENERAL 2-1

3. SORTIE VAPEUR DE CUISSON. FONCTIONNEMENT DU TIRAGE. (SAUF POUR LES FOURS AVEC TABLEAU DE COMMANDES KS-95) 3-1

4. INSTRUCTIONS DE GRAISSAGE ET ENTRETIEN 4-1

5. GARANTIES 5-1

6. SCHEMA ÉLECTRIQUE 6-1

7. PANNES ET LEUR POSSIBLE SOLUTION 6-1

7.1 LA SONNERIE D'ALARME COMMENCE A SONNER "H2" (SON CLOCHETTE) 7-3

7.2 LA TURBINE, LA PLATE-FORME ET LE BRULEUR NE SE METTENT PAS EN MARCHE, LORSQUE LA PORTE DU FOUR EST FERMEE 7-3

7.3 LA PLATE-FORME S'ARRETE DANS UNE POSITION MAL CENTREE PAR RAPPORT A LA PORTE, EN EMPECHANT DE POUVOIR METTRE ET ELEVER FACILEMENT LE CHARIOT PORTE-PLAQUES.... 7-4

7.4 LE BRULEUR NE SE MET PAS EN MARCHE, ALORS QUE LA TEMPERATURE DE LA CHAMBRE DE CUISSON EST INFERIEURE A CELLE SELECTIONNE SUR LE REGULATEUR DE TEMPERATURE. 7-4

7.5 DEFAUTS DE FONCTIONNEMENT DU SYSTEME DE VAPEUR 7-4

8. LISTE DE PIECES DETACHÉES 8-1

8.1 TABLEAU DE MANOEUVRE 8-1

8.2 RESTE DU FOUR 8-2

0. AVERTISSEMENTS

IMPORTANT

Prions lire attentivement ce manuel d'instructions avant la mise en route du four.

POUR VOTRE SECURITE

Il faut tenir compte de n'utiliser et non plus stocker de l'essence et des liquides ou gaz inflammables dans les alentours du four.
Les produits contenant des alcools ou dégageant des gaz inflammables au cours de la cuisson ne doivent pas être cuits dans ce four.

INSTRUCTIONS POUR LA MISE EN ROUTE

Cet appareil doit être mis à la terre afin de le protéger contre tout danger de décharges électriques. Il doit être directement branché au terminal de mise à la terre de l'armoire de commandes. Le câble de mise à la terre ne doit pas être coupé ni déconnecté du four.

ATTENTION

Il faut ouvrir la porte avec précaution, à fin d'éviter des possibles brûlures par contact direct avec les buées pendant la cuisson.

NIVEAU ACOUSTIQUE

Le niveau de puissance acoustique émis par le four est inférieur à 70 dB.

Nous vous conseillons de garder ce Manuel d'Instructions dans un lieu sûr et accessible pour prochaines références.

1. INSTRUCTIONS PREALABLES AU MONTAGE

1.1 STOCKAGE ET TRANSPORT

Le four est expédié démonté ou tout à fait monté mais toujours emballé sur un palette en bois et avec un recouvrement en plastique que protège l'appareil avec des possibles expositions à la pluie.

Le four doit être transporté dans un véhicule tout à fait fermé, et il ne doit rester en plein air.

1.2 CONDITIONS D'UTILISATION PREVUES

- Le four a été fabriqué pour être utilisé dans des locaux fermés. Ce four n'est pas conçu pour travailler en plein air. On doit éviter que le four soit exposé à des éventuelles tombées d'eau.

- Le four ne doit pas être installé dans des emplacements où l'on produisse de la chaleur, vapeur et/ou de l'humidité excessifs.

- Le four est prêt pour être utilisé dans des conditions de température extérieures, entre -10ºC et + 40ºC et humidité entre 0 et 90%.

- Le local d'installation du four doit avoir une bonne ventilation. Dans le cas où il y aurait un extracteur, maintenir toujours une fenêtre ouverte dont la section doit être au moins la même que celle de l'extracteur.

- L'emplacement du four par rapport des murs latéral et arrière, doit assurer une séparation minime de 50 mm. entre les parois du four et les murs du local où l'on installe.

TRÈS IMPORTANT

La base sur laquelle on va installer le four, doit être au même niveau et lisse et d'un matériel incombustible et capable de supporter une température de 300º C, en continu, et sans se détériorer.

1.3 ACCÈS AU LOCAL

Les dimensions du four entièrement monté sont les suivantes:

Dimensions (mm)	SM-11-G	SRB-12-G	SP-11-G
Front	1.700	2.100	2.400
Fond	1.520	1.724	2.000
Haut	2.181,5	2.226,5	2.370

Les dimensions du plus grand composant du four démonté sont les suivantes:

Dimensions (mm)	SM-11-G	SRB-12-G	SP-11-G
Longueur	1.146	1.685,5	854,3
Largeur	830	1.053,5	1.890
Hauteur	2.115	2.126,5	2.330

Le four monté possède des anneaux pour faciliter sa manutention par grue et sa mise en place sur le site d'installation.

Le poids net du four et le suivante:

	SM-11-G	SRB-12-G	SP-11-G
Poids (Kgs)	1.072	1.650	1.950

1.4 EMPLACEMENT DU FOUR

L'emplacement du four doit être parfaitement mis à niveau sur les dimensions min suivantes. La zone où le four sera installé doit avoir comme minimum:

Dimensions (mm)	SM-11-G	SRB-12-G	SP-11-G
Largueur	1.700	2.100	2.400
Longueur	2.500	3.625	3.700

Aucun type de conduits ou tuyaux pourront être placé sous l'emplacement du four. Le sol doit supporter une surcharge de 500 kg/m^2.

1.5 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le branchement électrique doit être effectué par des professionnels autorisés et suivant les réglementations en vigueur du pays où l'on va installer le four.

L'installation électrique et les moteurs doivent être très ventilés.

On admet une tolérance de ±10 % sur le valeur nominale du voltage (230 V ou 400 V). Les consommations et les puissances correspondantes sont les suivantes:

	Puissance (KW)	Intensité à 230 V (A)	Intensité à 400 V (A)
SP-11-G, SM-11-G	2	5.5	3
SRB-12-G	1	2.6	1.5

Les sections des câbles recommandes par SALVA INDUSTRIAL, S.A. suivant la norme EN 60204-I pour dans le tableau ci dessous on peut voir l'installation électrique avec câbles en cuivre isolés avec PVC :

	Sections à 230 V (mm^2)				Sections à 400 V (mm^2)				
	R	S	T	Ï	R	S	T	Ï	N (neutre)
SM-11, SRB-12, SP-11	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5

1.6 INSTALLATION DU GAZ

L'installation du gaz doit être réalisée par personnel quantifié conformément aux réglementations locales du pays où le four est installé.

La puissance du four est la suivante:

	SP-11-G	SRB-12-G	SM-11-G
Puissance Maximale (Kw)	118	62	53

Pour l'installation du gaz, il convient d'utiliser des tuyaux en acier étiré (sans soudure) ou en cuivre avec les diamètres recommandés suivantes:

	Diamètre Intérieur (pouces)	Pression (mbar)
G-30 / G-31	1/2	30 (28) / 37 (30)
G-20 / G-25	3/4	20 (18) / 25

La pression indiquée est relative à l'entrée du four. Tous les composants de la ligne de gaz seront conçus pour la pression d'alimentation correspondante.

La ligne de gaz sera équipée d'une soupape de coupure commandée manuellement et à action rapide, installée devant tous les composants, pour isoler le brûleur. Cette soupape pourra fonctionner à une pression de 1,5 fois la pression maximale d'alimentation et sera facilement accessible. Ce sont des soupapes à un quart de tour (90º), conçues pour prévenir tout manoeuvre fortuit, mais faciles à utiliser dans le cas nécessaire.

Un filtre sera situé devant la soupape de securité pour éviter la pénétration de corps étrangers. La dimension maximale du filtre ne será pas supérieure à 1,5 mm et la maille ne permettra pas le passage d'un calibre cylindrique de 1 mm.

L'alimentation de gaz doit être contrôlée par un dispositif qui assure la stabilité de pression à l'entrée du brûleur et qui garantit que la déviation de la consommation calorifique ne soit pas plus de +/- 5% de la valeur fixée. Si le dispositif est un régulateur de pression, pour pressions d'entrée jusqu'à 200 mbar, celui-ci sera conformément à la norme EN 88. Pour des pressions d'entrée supérieures à 200 mbar, le régulatuer de pression doit être adapté à ces pressions. Le régulateur sera accessible de façon que les réglages soient faciles à réaliser, mais on prendra des précautions pourque les réglages non-autorisés soient difficiles à faire.

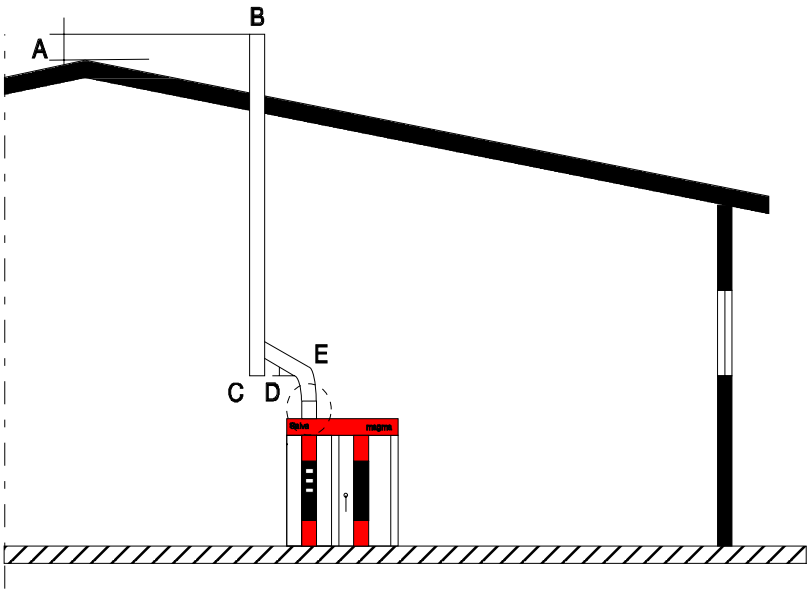
L'emplacement de l'entrée de gaz peut être repéré a les Figs. 2 y 3, point 2.

1.7 CHEMINÉE

Pour la correcte installation de ce four, on a besoin de **DEUX CHEMINEES INDEPENDANTES**: l'une pour la sortie de fumées de combustion et l'autre pour la sortie des buées de cuisson.

L'installation des cheminées de sortie buée ou vapeur de l'édifice doit être réalisée par des professionnels autorisées et conformément aux normes du pays d'installation du four.

Aspects essentiels de l'installation de la cheminée:



A.- La partie supérieur de la cheminée doit dépasser d'un mètre minimum, la cote plus haute du sommet du toit ou n'importe quel obstacle placé à moins de 10 mts. de distance.

B.- Si l'on désire chapeau dans le bout de la cheminée, celui-ci doit être construit sans réductions de pas et avec cône intérieur pour faire plus aisé la sortie des fumées.

C.- La cheminée doit être équipée d'un système évitant dans la mesure du possible que les liquides condensés ne retournent dans le four.

D.- Ne pas réaliser de tronçons horizontaux. Il doit y avoir une inclinaison de 10º.

E.- Ne pas réaliser de courbes ni coudes avec un rayon au moins deux fois plus petit que le diamètre du tube.

- La cheminée doit être parfaitement isolée dans toute sa longueur. Il faudra en éviter le contact avec des matériaux combustibles (poutres en bois, plafonds en planches, etc.)

- Si l'on installe plusieurs fours dans le même local, chacun doit avoir leur propre cheminée indépendante des autres fours, malgré qu'on puisse relier les cheminées de sortie de buées de cuisson des autres fours.

1.7.1 Cheminée de sortie des fumées de combustion.

Elle doit être construite, compte tenu la puissance du brûleur et les conditions du local. La sortie du four (Figs. 2 et 3, point 11) est moyennant cheminée isolée de 175 mm. de diamètre intérieur.

1.7.2 Cheminée de sortie des buées de cuisson.

La cheminée pour la sortie des buées de cuisson , doit être indépendante de celle des gaz de combustion, et de préférence en tuyau d'acier inoxydable de 200 mm. diamètre.

- La cheminée doit s'adapter au tuyau de sortie de buées du four (Figs. 2 et 3, point 7).

1.8 INSTALLATION DE L'EAU

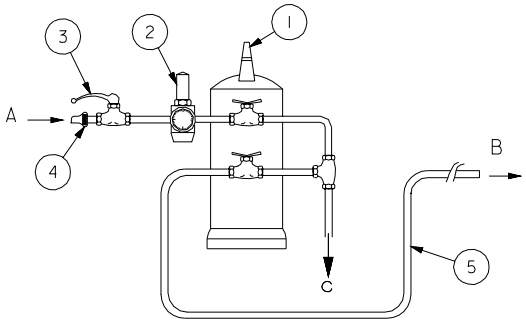
Il est très important que l'eau d'alimentation du four soit déminéralisée. Alors il faudra installer un adoucisseur d'eau entre le réseau d'arrivée et l'entrée d'eau du four. ***L'adoucisseur d'eau n'est pas fourni avec le four.***

L'endroit où l'on va installer le four devra être équipé d'une prise d'eau, dont la pression sera de 2,5 à 6 Kg/cm^2, avec des tuyaux de 3/8" (17.2 mm) de diamètre, ou similaire, terminés avec un raccord mâle de 3/8" (17.2 mm) ou 1/2" (21.3 mm) (Figs. 2 et 3, point 5). qui peut être connecté à la soupape manuelle de l'adoucisseur.

L'installation entre le point 13 de la Fig. 3 (sortie d'eau de l'adoucisseur) et le point 12 de les Figs. 2 et 3 (électrovanne) doit être faite avec le même tube de 3/8" (17.2 mm), en laissant dans les deux extrémités des raccords mâles de 1/2" (21.3 mm).

Cette connexion entre les points 12 et 13 de la Fig. 3 peut être faite au moment de l'installation du four.

NOTE: L'installation de l'adoucisseur d'eau est indiquée dans la figura ci-après.



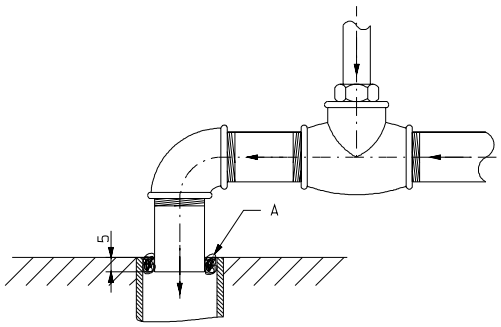
ka002lc0.eil

A- Entrée d'eau du réseau.
B- Entrée d'eau vers le four.
C- Ecoulement adoucisseur.
1- Adoucisseur d'eau.
2- Régulateur de pression.
3- Soupape manuelle 3/8" (17.2 mm)
4- Tuyau branchement 3/8" (17.2 mm)

5- Tuyau de branchement.

1.9 ECOULEMENT

Il est donc nécessaire la construction d'un écoulement, fabriqué avec tuyau de 1" (minimum) et d'un type de matériel métallique ou résistant à la température. L'écoulement du four est situé dans le point 8 de les Figs. 2 et 3. L'assemblage entre celui-ci et le four sera fait comme montre la figure suivant:



rc0375c0.ai

IMPORTANT: A.- Faire étang avec de la silicone rouge les drainages du four et du local.

Dans le cas où l'écoulement soit en plastique ou matériel similaire, pas résistant aux hautes températures, celui-ci ne doit JAMAIS passer par dessous le four.

	SM-11	SRB-12	SP-11
A	1520	1724	2000
B	1700	2100	2400
C	2181,5	2226,5	2370
E	670	945	980
G	540	540	720
H	630	800	940
I	1070	1317	1460
J	945	375	1250
K	335	250	470
L	393	400	750
M	265	1240	230
N	805	900	1082
P	1320	1565	1595
S	1420	1625	1650
T	1765	2350	3517
W	1520	1890	2610
X	980	1200	1200
Y	630	800	940
Z	180	180	180

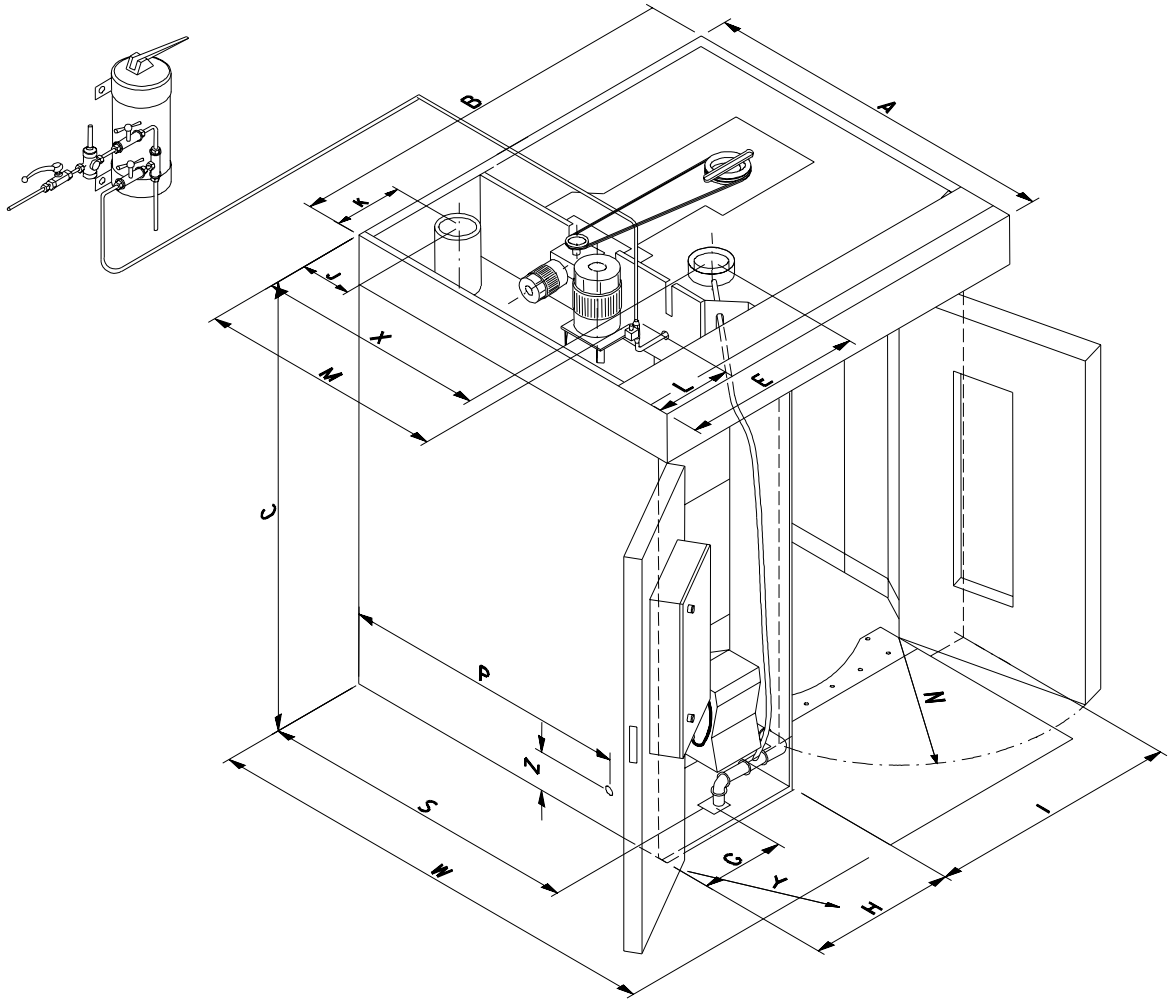


Fig. 1

	SM-11	SRB-12	SP-11
A	1520	1724	2000
B	1700	2100	2400
C	2181,5	2226,5	2370
E	670	945	980
G	540	540	720
H	630	800	940
I	1070	1317	1460
J	945	375	1250
K	335	250	470
L	393	400	750
M	265	1240	230
N	805	900	1082
P	1320	1565	1595
S	1420	1625	1650
T	1765	2350	3517
U	180	180	180
V	210	210	210
W	1520	1890	2610
X	980	1200	1200
Y	630	800	940
Z	180	180	180

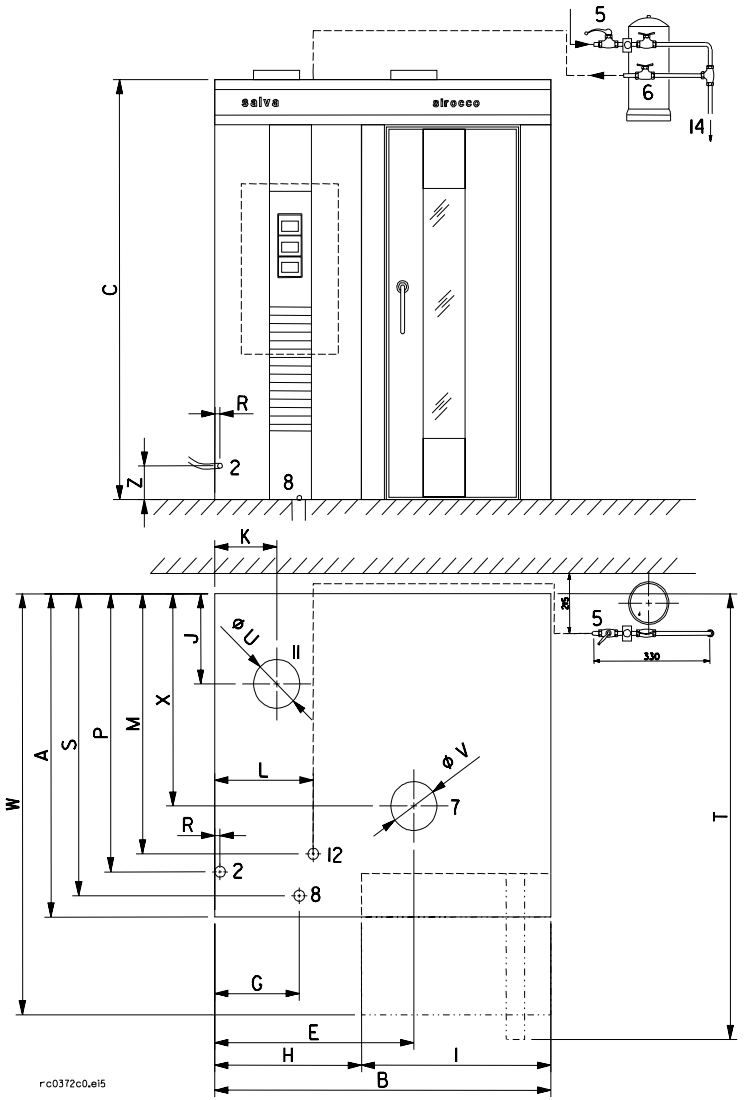
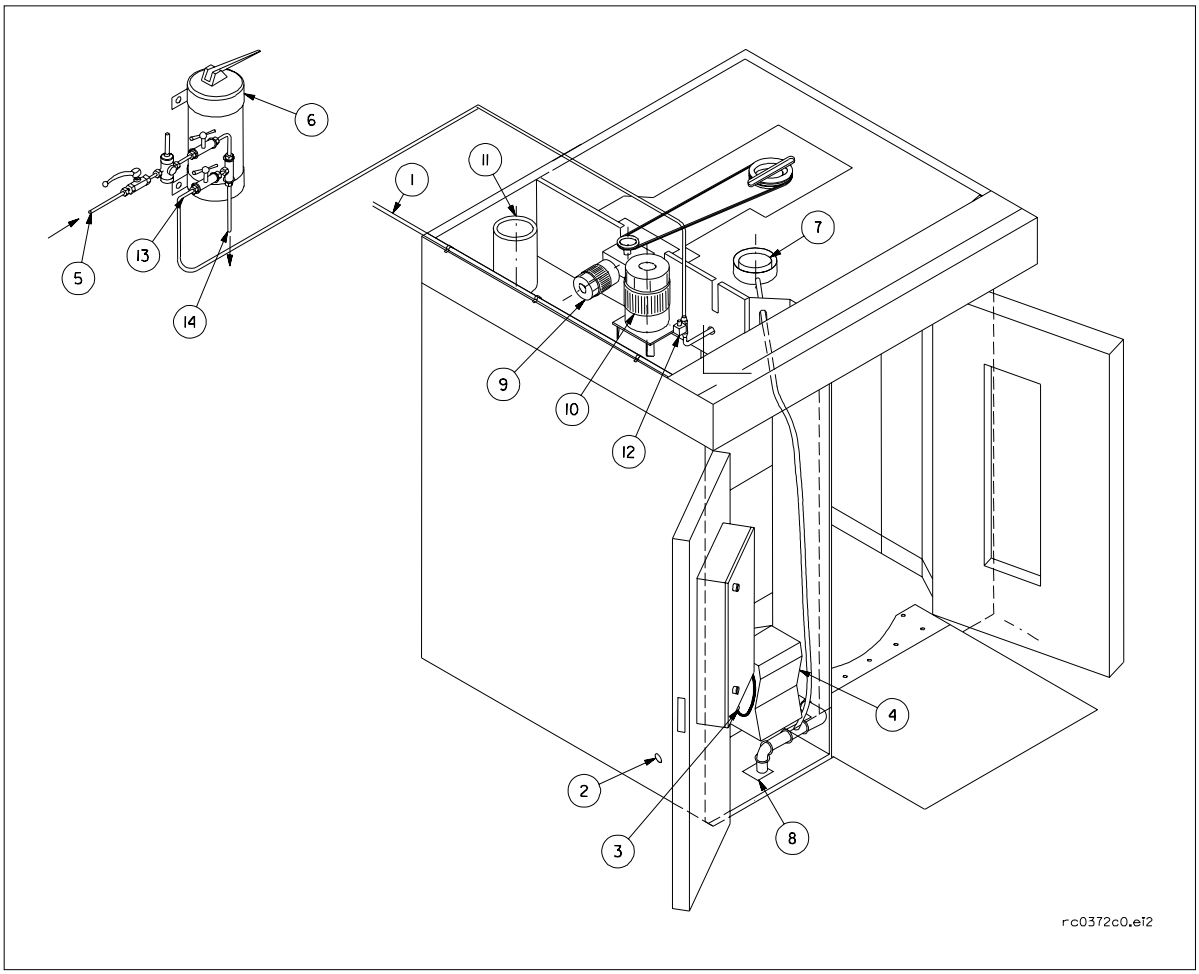


Fig. 2

2. PLAN GENERAL

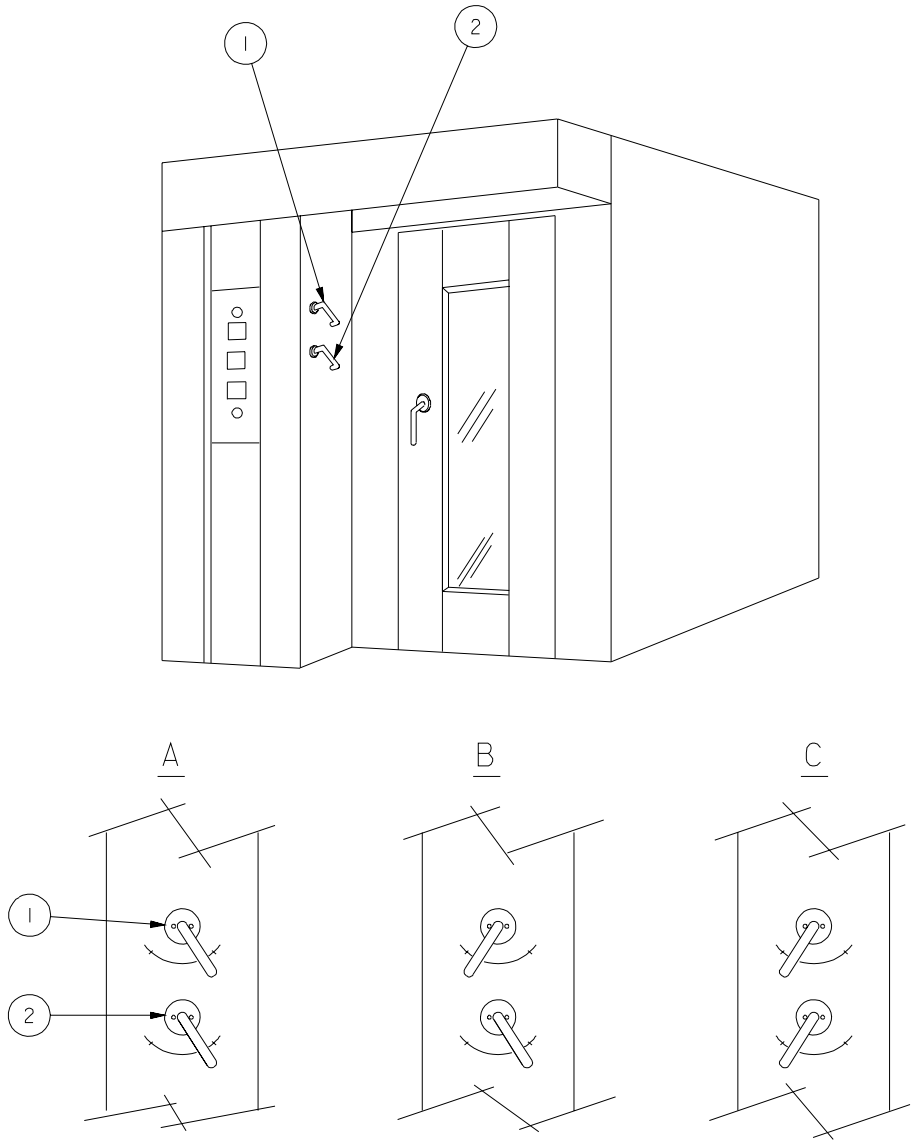


1. Entrée du courant électrique
2. Entrée du gaz
3. Tableau de manoeuvre
4. Brûleur
5. Entrée d'eau a l'adoucisseur
6. Adoucisseur d'eau
7. Cheminée sortie de buées
8. Ecoulement
9. Moteur réducteur
10. Moteur turbine
11. Cheminée sortie gaz combustion
12. Electrovanne. Entrée d'eau au four
13. Sortie d'eau de l'adoucisseur
14. Ecoulement de l'adoucisseur

Fig. 3

3. SORTIE VAPEUR DE CUISSON. FONCTIONNEMENT DU TIRAGE. (SAUF POUR LES FOURS AVEC TABLEAU DE COMMANDES KS-95)

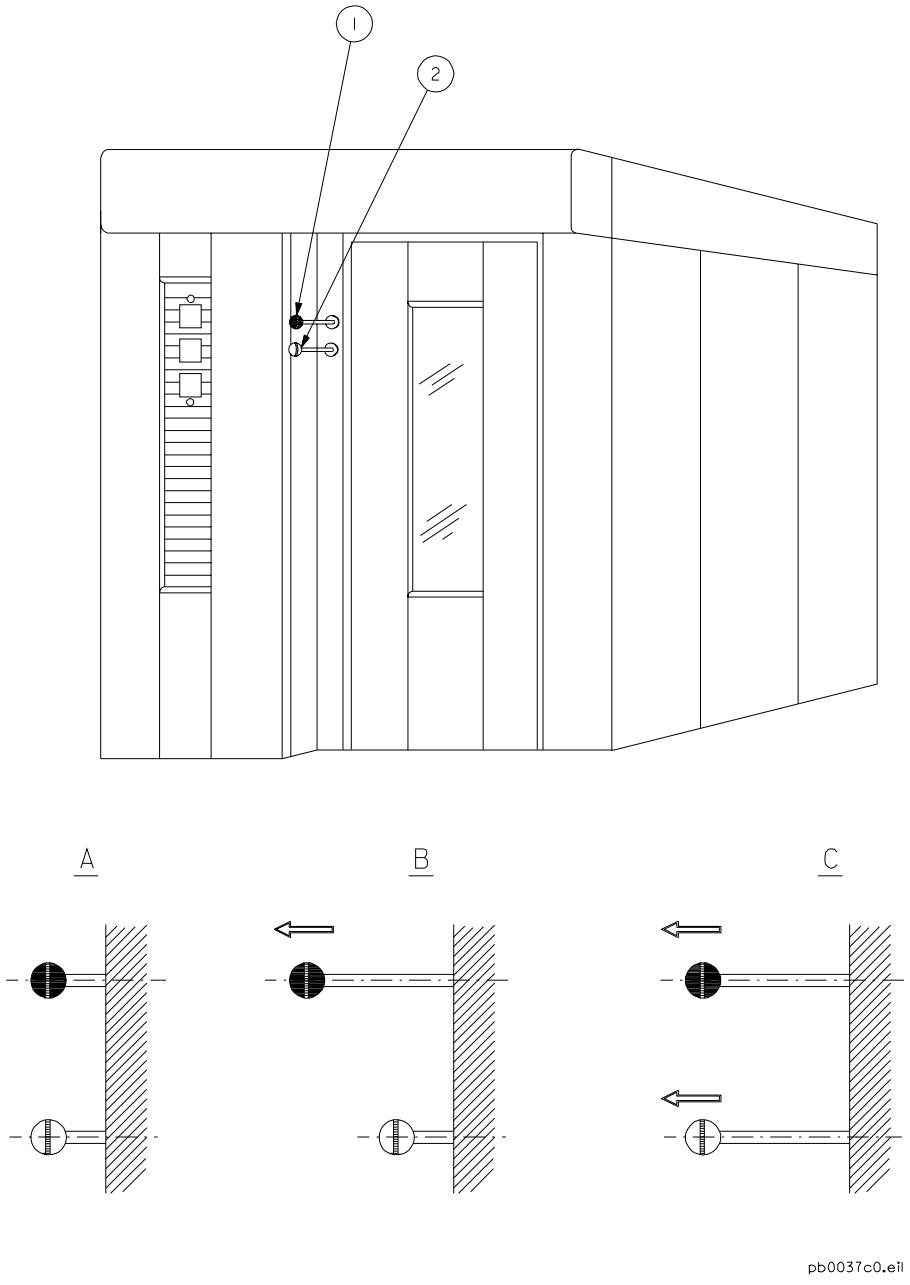
SRB-12



rc0373c0.eil

	A	B	C
1.- Tirage normal buées	FERMÉ	OUVERT	OUVERT
2.- Tirage forcé buées	FERMÉ	FERMÉ	OUVERT

SM-11 et SP-11



	A	B	C
1.- Tirage normal buées	FERMÉ	OUVERT	OUVERT
2.- Tirage forcé buées	FERMÉ	FERMÉ	OUVERT

4. INSTRUCTIONS DE GRAISSAGE ET ENTRETIEN

IMPORTANT
C'est le Service Après Vente de SALVA INDUSTRIAL, S.A ou du personnel autorisé par celui-ci, celui qui devra faire les travails de réparation et entretien.

Entretien quotidien

La partie extérieure du four doit être nettoyé avec un chiffon humide et un détergent doux.

Il faut nettoyer les éclaboussements et saletés de la porte, aussi bien à l'extérieur que à l'intérieur pour une correcte vision du produit.

Entretien mensuel

Nettoyer la partie intérieure du four: sol, toit, plate-forme et chambre de cuisson.

NOTE: Il est possible qu'il soit nécessaire de nettoyer la partie intérieure du four plus d'une fois au mois, toujours que la quantité de produit cuit soit très importante.

FOUR	PARTIES A GRAISSER
SM-11-G	Rouets plate-forme, charnières et fermetures porte
SRB-12-G	Boule fixation chariot, charnières et fermetures porte
SP-11-G	Roulement de la plate-forme, boule fixation chariot, charnières et fermetures porte

Graissage des roues des chariots dans l'axe du rouet et dans les boules des cassolettes.

Graissage des bouts des axes espagnolette et leurs logements.
Il faut utiliser graisse spéciale pour des hautes températures, selon la référence "SILICEX 463".

Entretien Semestriel (à faire par le S.A.V. de SALVA INDUSTRIAL, S.A.)

Nettoyer l'enceinte du moteur et ses environs.

NOTE: La manque de nettoyage peut comporter un défaut prématuré des moteurs électriques.

Nettoyer l'enceint correspondant à l'installation électrique.

NOTE: Le poudre et la farine peuvent produire des problèmes de fonctionnement dans les composants électriques du tableau de bord.

TRES IMPORTANT

Il faut vérifier que le réglage du brûleur soit correct et que la combustion soit parfaite, car au cas contraire les suies que se produisent peuvent boucher les pas d'air et cela changerait de façon importante le parfait fonctionnement du four.

5. GARANTIES

Nos articles se portent garants contre tout défaut ou vice de fabrication, dans une correcte utilisation d´eux-mêmes,

La garantie NE s´applique pas aux substitutions et réparations issues d´un usage anormal de la machine, le délabrement ou des accidents causés par négligence, manque d´entretien ou l´installation ou utilisation fautif des appareils.

La garantie est limitée au remplacement et réparation de pièces endommagées suite aux défauts de construction. La main d´oeuvre et le déplacement sera à votre charge.

La durée de la garantie normal du matériel est de 6 mois.

En aucun cas, même pas en ce que concerne des cas particuliers ou prévus, la garantie sera supérieur à 1 année.

Dans les cas que le matériel soit utilisé jour et nuit, le période de garantie se réduira à la moitié.

Conditions de garantie

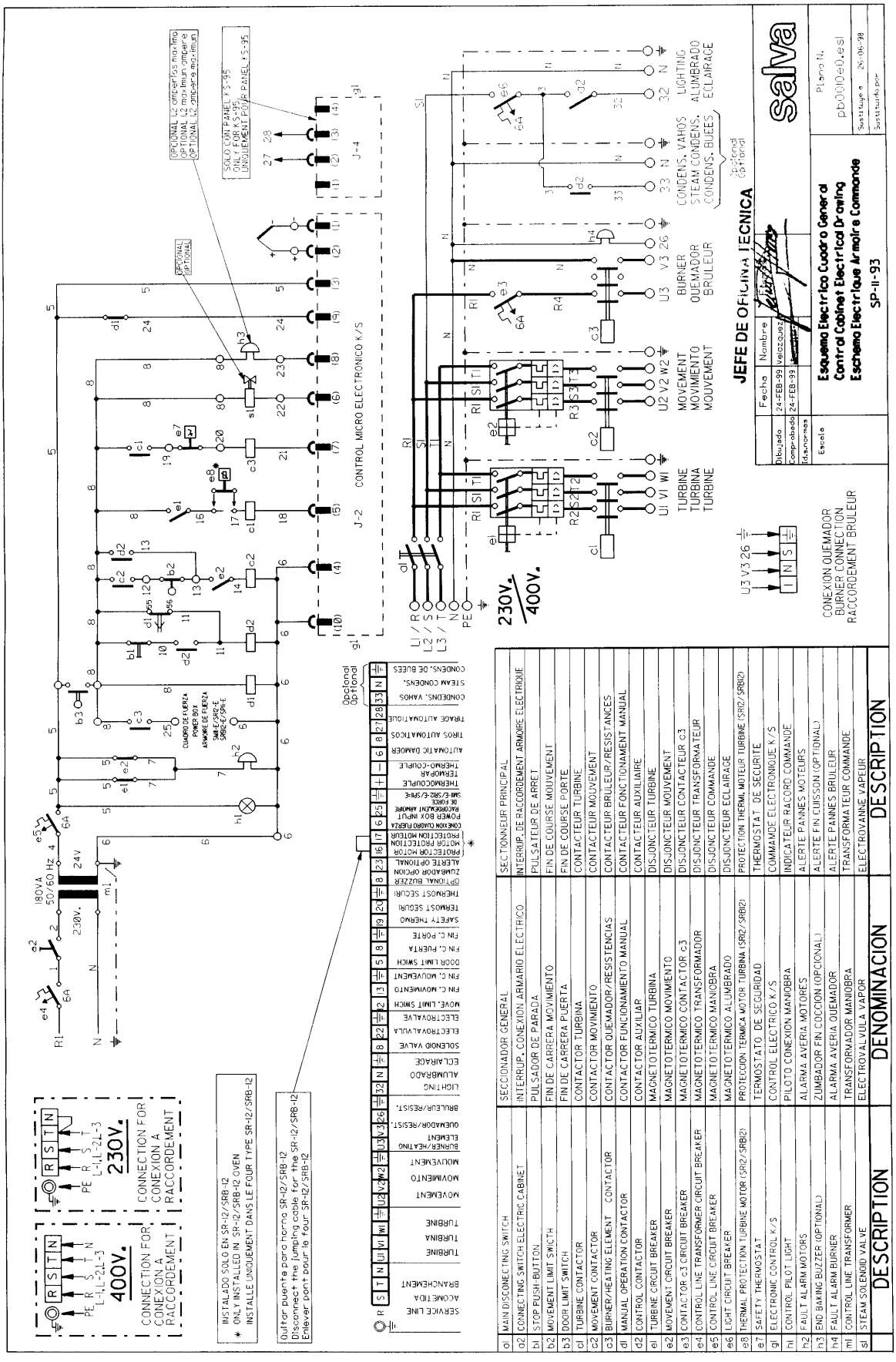
Les matériels doivent être installées, utilisés et maintenus dans les conditions figurant dans ce "Manuel d´Instructions".

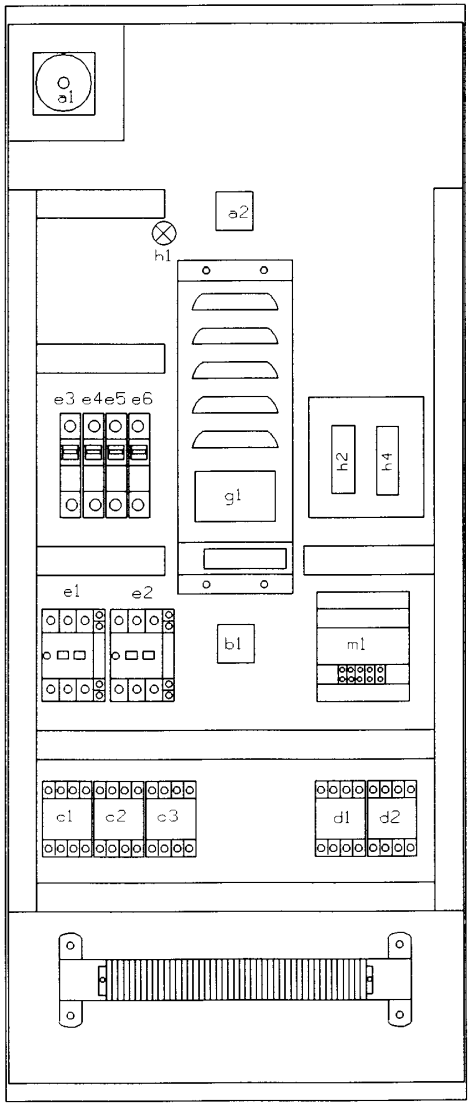
Les problèmes demandant l´intervention d´un technicien, seulement devront être effectués par le Service de SALVA INDUSTRIAL S.A. ou bien par un de nos distributeurs.

Ne pas respecter ces consignes, pourrait conduire à la suspension de la garantie.

SALVA, à la recherche constante de l´amélioration de ces produits, tient à mettre de côté le droit de réaliser des modifications sans avis préalable.

6. SCHEMA ÉLECTRIQUE





	REFER.	CODIGO
a1	SPRECHER 194-A25-1753-6N	0173000432
a2	CBZ. BOTON GIRAT. TEE-ZB4-BD2	0179000200
	CRP. PULSADOR TEE ZB4-BZ103	0193010300
b1	CBZ. PULSADOR TEE-ZB4-BA4	0179001400
	CRP. PULSADOR TEE-ZB4-BZ102	0179010200
c1	MOELLER DIL 00M 10 24V 50/60Hz.	0183418010
c2	MOELLER DIL 00M 10 24V 50/60Hz.	0183418010
c3	MOELLER DIL 00M 10 24V 50/60Hz.	0183418010
d1	MOELLER DIL 00M 01 24V 50/60Hz.	0183418050
d2	MOELLER DIL 00M 10 24V 50/60Hz.	0183418010
e1 (SM-11-90 / SP-11-90)	K MOELLER PKZM0-6 230V.	0172000106
	K MOELLER PKZM0-4 400V.	0172000104
e2 (SM-11-90 / SP-11-90)	K MOELLER PKZM0-2.5 230V.	0172000102
	K MOELLER PKZM0-1.6 400V.	0172000101
e1 (SR-12-92 / SRB-12-93)	K MOELLER PKZM0-2.5 230V.	0172000102
	K MOELLER PKZM0-1.6 400V.	0172000101
e2 (SR-12-92 / SRB-12-93)	K MOELLER PKZM0-2.5 230V.	0172000102
	K MOELLER PKZM0-1.6 400V.	0172000101
e3	INTOR. MAGNET. I C 6KA. (10A.)	0172000010
e4	INTOR. MAGNET. I C 6KA. (10A.)	0172000010
e5	INTOR. MAGNET. I C 6KA. (10A.)	0172000010
e6	INTOR. MAGNET. I C 6KA. (10A.)	0172000010
g1	P. MICRO KS/90 8 PROG.	1430640400
h1	PILOTO D202 VERDE 24V. C/ CABLES	0071903513
h2	TIMBRE TICINO REF. 5042 24V.	0072305365
h4	ZUMBADOR TICINO REF. 5048 220V.	0072905048
m1	TRAFO 180VA 230V./24V. 50/60 Hz.	0072301802

JEFE DE OFICINA TECNICA

	Fecha	Nombre	Firma
Dibujado	1-JUN-00	Velazquez	
Comprobado	1-JUN-00	Iturriaz	
Ids.normas			
Escala			

salva

CUADRO GENERAL SIROCCO/90

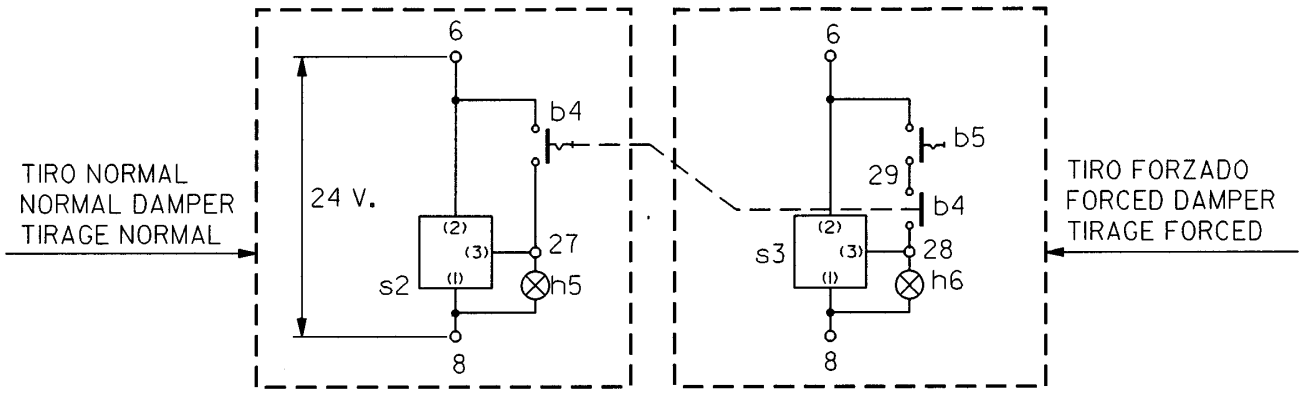
(Descripcion de componentes)

(Comun a todos los hornos SIROCCO)

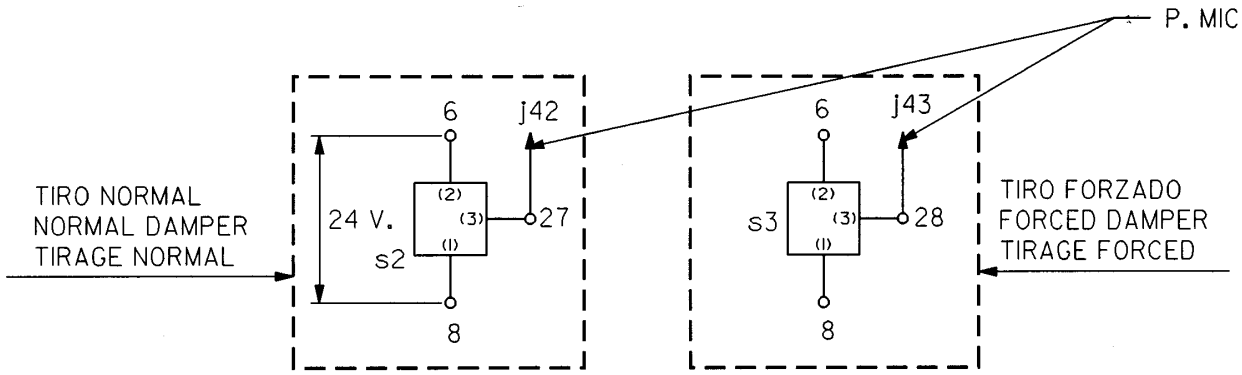
Plano N. pb00lle0.esl

Sustituye a 12-05-98

Sustituido por



CONEXION ELECTROMECANICO / ELECTRO-MACHANICAL CONNECTION / BRANCHEMENT ELECTROMECANIQUE



CONEXION ELECTRONICA / ELECTRONIC CONNECTION / BRANCHEMENT ELECTRONIQUE

	DESCRIPTION	DESCRIPCION	DESCRIPTION
s3	ELECTRICAL FORCED DAMPER	TIRO ELECTRICO FORZADO	TIRAGE ELECTRIQUE FORCED
s2	ELECTRICAL NATURAL DAMPER	TIRO ELECTRICO NORMAL	TIRAGE ELECTRIQUE NORMAL
h6	FORCED DAMPER INDICATOR LIGHT	INDICADOR LUMINOSO TIRO FORZADO	VOYANT TIRAGE FORCED
h5	NATURAL DAMPER INDICATOR LIGHT	INDICADOR LUMINOSO TIRO NORMAL	VOYANT TIRAGE NORMAL
b5	FORCED DAMPER PUSH BUTTON	PULSADOR TIRO FORZADO	PULSATEUR TIRAGE FORCED
b4	NATURAL DAMPER PUSH BUTTON	PULSADOR TIRO NORMAL	PULSATEUR TIRAGE NORMAL

	Fecha	Nombre	Firmas
Dibujado	07-04-03	Velazquez	
Comprobado	07-04-03	Iturriaz	
Id.s.normas			
Escala			

JEFE DE OFICINA TECNICA

salva

HORNO OVEN FOUR SIROCCO
SM-II / SRB-12 / SP-II
Esquema Electrico Tiros automaticos
Automatic Damper Electric Diagram
Schema Electrique Tirage automatique

Plano N.
pb0025e0.esl
Sustituye a 06-09-01
Sustituido por

7. PANNES ET LEUR POSSIBLE SOLUTION

7.1 LA SONNERIE D'ALARME COMMENCE A SONNER "H2" (SON CLOCHETTE)

Cela arrive à cause de la panne de l'un des moteurs.

a/ Situer en "0" l'interrupteur général de mise en route du four.
Vérifier si le courant qu'arrive à RST et N est la convenable, si non, vérifier l'installation électrique extérieure.

b/ Vérifier les interrupteurs magnetothérmiques et les réarmer en appuyant sur le poussoir noir et carré de ceux-ci (dans le cas où le four comporte des fusibles, vérifier ceux-ci).

Mettre à nouveau le four en route.

Vérifier si la tension d'arrivée aux moteurs est la correcte et s'ils tournent bien (qu'ils ne soient pas bloqués).

Si après avoir vérifié les antérieurs points la panne continue, régler l'intensité des relais thermiques. (Cette opération doit être faite par notre S.A.V)

7.2 LA TURBINE, LA PLATE-FORME ET LE BRULEUR NE SE METTENT PAS EN MARCHE, LORSQUE LA PORTE DU FOUR EST FERMEE

a/ Le problème peut être produit par un imprévu appui sur le poussoir 21 (arrêt et centrage du chariot). Ouvrir et fermer la porte.

b/ Si le problème n'est pas solutionné. Activer le fin de course de la porte et le laisser activé.

c/ Si après cela, le problème est solutionnée il sera nécessaire de régler le fin de course de la porte.

d/ S'ils ne fonctionnent toujours pas après le réglage du fin de course, il est nécessaire de remplacer celui-ci.

7.3 LA PLATE-FORME S'ARRETE DANS UNE POSITION MAL CENTREE PAR RAPPORT A LA PORTE, EN EMPECHANT DE POUVOIR METTRE ET ELEVER FACILEMENT LE CHARIOT PORTE-PLAQUES.

a/ Cela peut être à cause d'ouvrir la porte, sans au préalable avoir activé le poussoir d'arrêt du chariot. Dans ce cas là, il faut fermer la porte, appuyer sur le poussoir d'arrêt du chariot et ouvrir la porte lorsque le chariot reste arrêté dans la position convenable pour le sortir du four.

b/ Corriger la position de la came qui agit sur les fin-de-course de la plate-forme.

7.4 LE BRULEUR NE SE MET PAS EN MARCHE, ALORS QUE LA TEMPERATURE DE LA CHAMBRE DE CUISSON EST INFERIEURE A CELLE SELECTIONNE SUR LE REGULATEUR DE TEMPERATURE.

Lorsqu'on travaille à des températures proches de 300ºC, il peut arriver que le combistat de sécurité débranche le four. Ce dispositif de sécurité est destiné à éviter que la chambre de combustion atteigne une température trop élevée. Lorsque la température de celle-ci reste par dessous de celle de sécurité le four se mettra à fonctionner normalement.

Pour le modèle SRB-12-G il est possible que le moteur de turbine ait atteint une température excessive. Vérifier la correcte ventilation du moteur de la turbine.

7.5 DEFAUTS DE FONCTIONNEMENT DU SYSTEME DE VAPEUR

a/ Manque de vapeur.
- Vérifier si l'eau arrive bien jusqu'au four et à la pression correcte de 2.5-6 kg/cm^2.
- Vérifier la programmation du tableau de commande, temps de vapeur.
- Contrôler que le courant arrive à l'électrovanne et que celle-ci agit (24 V).
- Vérifier le fin de course de la porte de cuisson.

b/ Lorsque l'eau continue á tomber, alors que le cycle de vaporisation est terminé.
- Vérifier le fonctionnement du tableau de commande.
- Si le tableau de commande fonctionne correctement, la raison du problème, est un défaut dans la fermeture de l'électrovanne.

Provisoirement le soupape manuel d'entrée d'eau au four lorsque la vaporisation soit finie.

c/ Si l'on observe une diminution progressive de la quantité de vapeur avec le temps.
- Une des causes possibles est que l'adoucisseur ou le filtre régulateur de pression soient saturés. Dans ce cas, il convient de les nettoyer.
- Il est possible que les barres du producteur de vapeur soient saturées de tartre ou de boues.

8. LISTE DE PIECES DETACHÉES

8.1 TABLEAU DE MANOEUVRE

Code	Description	Four
0173000432	Sectionneur SPRECHER SCHUH ref: LA2 25A 1753-N6	TOUS LES MODELES
0179000400	Tête bouton tournant TELEMECANIQUE ref: TEE-ZB2-BD4	TOUS LES MODELES
0179000200	Tête bouton tournant TELEMECANIQUE ref: TEE-ZB2-BD2	TOUS LES MODELES
	Tête bouton tournant TELEMECANIQUE ref: TEE-ZB2-BA4	TOUS LES MODELES
0179101000	Corps poussoir 24 V TELEMECANIQUE ref: TEE-ZB2-BZ101	TOUS LE MODELES
0179010300	Corps poussoir 24 V TELEMECANIQUE ref: TEE-ZB2-BZ103	TOUS LES MODELES
	Corps poussoir 24 V TELEMECANIQUE ref: TEE-ZB2-BZ102	TOUS LES MODELES
0183419315	Contacteur 24 V TELEMECANIQUE ref: TEE LC1-D093 A60	TOUS LE MODELES
0184411115	Bloc contacts TELEMECANIQUE ref: LA1-DN11-A65	TOUS LES MODELES
0070700110	Fin de course porte TELEMECANIQUE ref: TEE XCK-M-110	TOUS LES MODELES
0070700121	Fin de course chariot TELEMECANIQUE ref: TEE XCK-M-121	TOUS LES MODELES
0172000006	Int. magnet. unipolaire 6A KLÖCKNER MOELLER ref: FAZN-C6	TOUS LES MODELES
0172000106	Int. magnet. tripolaire KLÖCKNER MOELLER ref: PKZM1-6	SM-11, SP-11 (230 V)
0172000102	Int. magnet. tripolaire KLÖCKNER MOELLER ref: PKZM1-2.4	MODELES EN 230 V.
0172000101	Int. magnet. tripolaire KLÖCKNER MOELLER ref: PKZM1.1.6	MODELES EN 400 V
0179001100	Contact auxiliaire KLÖCKNER MOELLER ref: PKZM1 NHI-11	TOUS LES MODELES
1430640400	Tableau micro K/S-90 8 programmes	TOUS LES MODELES
0071903513	Témoin vert 24 V SEMEL ref: S-245 CA	TOUS LES MODELES
1310130500	Thermocouple SM-11/81	TOUS LES MODELES
0072305365	Sonnerie TICINO ref: 5042-plaque 5367 R	TOUS LES MODELES
0072905048	Bourdonnant TICINO ref: 5048-plaque	TOUS LES MODELES
0072301802	Transformateur 180 VA 230/24 V EREMU	TOUS LES MODELES

8.2 RESTE DU FOUR

Code	Description	Four
1310200800	Ensemble axe supérieur SM-11/87	SM-11
1340101000	Ensemble axe supérieur SP-11/83	SP-11
1320710010	Ensemble axe supérieur SR-12/90	SRB-12
0001907790	Douille BJB ref: 77906-1301-12	SM-11, SP-11
0001307790	Verre BJB ref: 77906-006-00 550C	SM-11, SP-11
0001307191	Joint douille BJB ref: 77906	SM-11, SP-11
0071314022	Lampe four 230 V, 40 W ref: H4-3006	SM-11, SP-11
1320710105	Douille SR-12/90	SRB-12
1320710008	Vitre douille SR-12/90	SRB-12
0071307522	Lampe halogène 230 V, 60 W	SRB-12
0001190015	Joint silicone porte diamètre 15 avec queue d'aronde	SM-11, SRB-12
0001109031	Joint Marseal porte ref: 903/15	SP-11
1340120002	Moteur-reducteur 0.33 C.V. MARTINENA ref: RMI-70 FL1/56	TOUS LES MODELES
1310200901	Courroie moteur-réducteur trapezial ref: SPZX longueur 2360 mm	SM-11
1320730005	Courroie moteur-réducteur trapezial ref: SPZX longueur 2690 mm	SRB-12
1340120005	Courroie moteur-réducteur trapezial ref: SPZX longueur 2900 mm	SP-11
1340130005	Vitre porte de cuisson SP-11/83	SM-11, SP-11
1441020004	Vitre porte K-15 METRO	SRB-12
1310220002	Manette porte cuisson SM-11/87	SM-11
1340130400	Manette porte cuisson SP-11/87	SP-11
1320740102	Manette porte cuisson SR-12/90	SRB-12
1310201600	Feuillard porte cuisson SM-11/87	SM-11
1340121100	Feuillard porte cuisson SP-11/83	SP-11
1320710018	Feuillard porte cuisson SR-12/90	SRB-12
1340130100	Charnière femelle porte cuisson ref: droite SP-11/83	TOUS LES MODELES
1340100400	Charnière mâle porte cuisson ref: droite SP-11/83	SP-11, SRB-12

1320104100	Charnière mâle porte cuisson ref: droite SM-11/87	SM-11
0162506201	Combistat de sécurité 50-320 EGO 55.13069.500	TOUS LES MODELES
1322500009	Moteur ventilateur LETAG ref:145C SALVA 2	SM-11, SP-11
1320820302	Moteur ventilateur HANNING ref:L7Cw4D-250	SRB-12
1344500005	Brûleur JOANNES Ref.: AZ GAS 9	SM-11, SRB-12 sauf Gaz Ville
1324700001	Brûleur JOANNES Ref.: AZ GAZ 18	SP-11, (SRB-12, Gaz Ville)
1324700002	Brûleur JOANNES Ref.: G 28	SP-11 Gaz Ville
1324400009	Brûleur FLAXMER Ref.: Gaz AT 15/8	SM-11
1344700009	Brûleur FLAXMER Ref.: Gaz AT 15/15	SRB-12, SP-11
0070601160	Electrovanne 1/2" 24 V SCEM ref: MC 21 H2KY 160R	TOUS LES MODELES
1320903502	Diffuseur "A" vaporisateur SM-11 ref: SR-12/85	SM-11
1320810903	Diffuseur "A" vaporisateur SRB-12/93	SRB-12
1340120905	Diffuseur"A" vaporisateur SP-11/83	SP-11
1100003000	Ensemble clapet réducteur	TOUS LES MODELES
0024610352	Bande céramique 30x2 ref: CTC-60	TOUS LES MODELES
0029600120	Tresse de verre diamètre 12 mm	TOUS LES MODELES
0192209600	Silicone KRAFFT ref: SILKRON SPG 9600	TOUS LES MODELES

1430640400	Tableau de commandes KS-90 8 programmes	Tous les models avec tableau de commandes KS-90
1430640500	Tableau de commandes KS/95	Tous les models avec tableau de commandes KS-95
1430640495	Tableau de commandes KS-94/A	Tous les models avec tableau de commandes KS-94/A
0077800224	Servo pour tirage motorisé Belimo LMC 24 (3NM) 24 V	Tous les models avec tableau de commandes KS-95